



**Tapas:**

Las tapas son platos sencillos que se sirven en pequeñas cantidades. Se trata de platos que se sirven en pequeñas cantidades y que se consumen con un aperitivo o una bebida. Los platos más comunes son: gambas, calamares, croquetas, patatas bravas, etc.



**Tapas de marisco:**

Las tapas de marisco son platos que se preparan con productos de mar. Los platos más comunes son: gambas, calamares, pulpo, etc.



**Tapas de queso:**

Las tapas de queso son platos que se preparan con queso. Los platos más comunes son: queso manchego, queso de cabra, etc.



**Tapas de verduras:**

Las tapas de verduras son platos que se preparan con verduras. Los platos más comunes son: patatas bravas, judías verdes, etc.



**Tapas de carne:**

Las tapas de carne son platos que se preparan con carne. Los platos más comunes son: carne asada, carne de vaca, etc.



**Tapas de postre:**

Las tapas de postre son platos que se preparan con productos de repostería. Los platos más comunes son: tarta de queso, tarta de limón, etc.



**Tapas de pan:**

Las tapas de pan son platos que se preparan con pan. Los platos más comunes son: pan con tomate, pan con queso, etc.



Las tapas de pan se sirven con un aperitivo o una bebida.



**Tapas de huevo:**



CONTIENE GLUTEN

CRUSTÁCEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LACTEOS

FRUTOS DE CASCARA

APIO

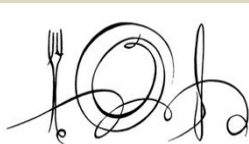
MOSTAZA

GRANOS DE SÉSAMO

MOLUSCO

ALTRAMUCES

SULFITOS



Este documento es una guía de información para personas con alergias o intolerancias alimentarias. El objetivo es proporcionar información sobre los ingredientes de los platos de tapas que se sirven en el restaurante. La información se presenta en forma de iconos que indican la presencia de ciertos alérgenos. La información se actualiza periódicamente y puede haber cambios sin previo aviso. Se recomienda leer atentamente esta información antes de consumir cualquier plato. Si tienes alguna duda o necesitas más información, ponte en contacto con el personal del restaurante.